



# Selskabskort 2025

---

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, samt vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt, ansvarligt og økologisk.



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning  
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

# Selskab Dag

---



Kl. 12.00 – 17.00

Pris pr gæst 610,-  
(min. 20 personer)

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Blomster & bordopdækning

# Selskab Aften

---

Kl. 15.00 – 01.00

Pris pr gæst 825,-  
(min. 20 personer)

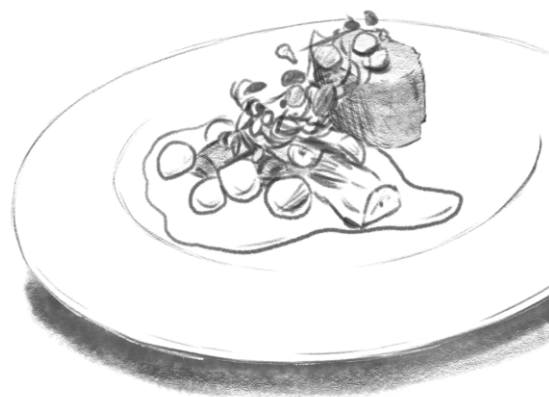
Kaffe/te med sød ledsager

Festmiddag tre-retter

Kaffe/te med sødt

Natmad

Blomster & bordopdækning



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar–Februar



## Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og hjemmekærnet smør

## Fisk i røg og damp

Røget kuller og Vejle Ådal ørredrogn

Variationer af vinterkål og jordskokker

## Glad grisebasse

Skinke af gris med krølle på halen fra Øko. Gårdene Skjernenge

Fermenterede kartoffelbrød gedeost fra Nørgaard, rosmarin og kartofler

## Vilde dyr og en på skallen

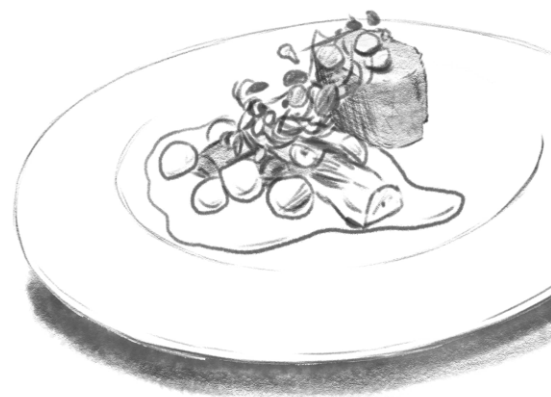
Dyr fra egen skov med blade og hengemte bær

Rejekroketter med cæsarens dressing

## Linser

Anicia linse Dahl med spinat og spirulina

Majsbrød med urtesalsa, hasselnødder og løg



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar–Februar

---



## Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

Skønne danske "her og nu" grøntsager

## Kyllingen

Letsprængt velfærdskylling

Marengsbagt selleri og svampe

Mjødsauce

## Grisen

Svinefilet "Wellington"

Gode rødder og nødder

Trøffelsauce

## Fisken

Fangst efter sæson

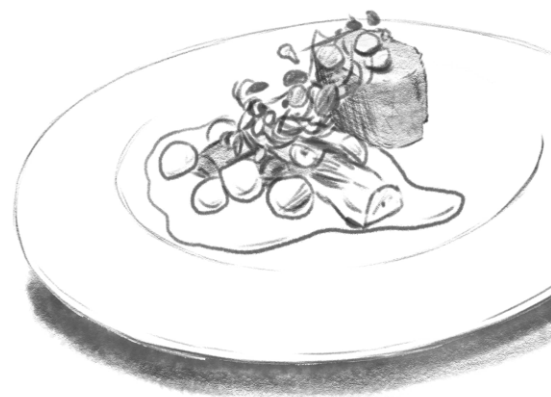
Fattigmands asparges og beder

Muslinge blanquett

## Marken

Quinuabøf med svampe

Hestebønnepure med misobagte rødder



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar–Februar



---

## Mellemretter

Mundfrsker dk 55  
Brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 65  
Variation af sprøde og knasende snacks med dip og dyp

Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk  
Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

15 g det sorte guld kr. 155 pr. dåse  
Kaviar Baerii fra Bordeaux

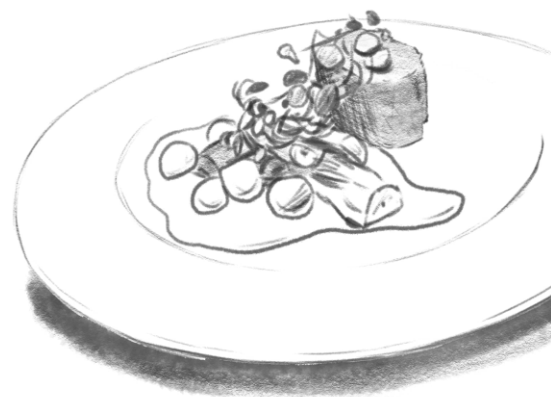
Rogn kr. 85  
Torskerogn, letsyltet kartoffel, æg og karseskum

Sinatur osten kr. 75  
Hvid skimmelosten lavet i samarbejde med Naturmælk

Kajs blåbær, rugbrødsknas og kørvel

Osten kr. 95  
Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt egen honning

Knækket brød



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar–Februar

---



## Desserter

### Skov aroniabær

Aroniabærskum

Pærekompot, karamel og sukkersky

### Æblet

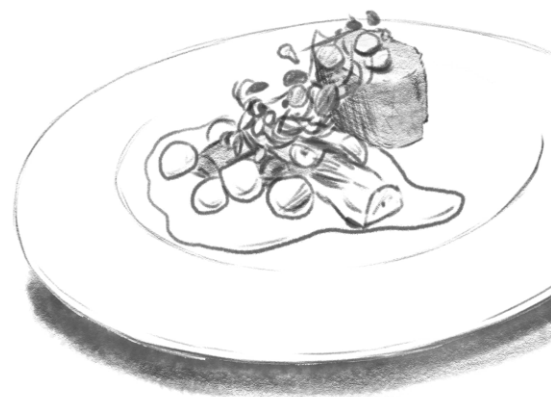
Lasses chokolade æble

Æble og chokolade blød som sprød

### En klassiker med et twist

Kaffe creme brulée

Kardemommeis og chokolade



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar–Februar



## Go'natmad

### Specialiteter på Stribe kr. 145

Charcuterier fra de lokale og Berthels

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltet sager

Rugbrød samt madbrød bagpå økologisk mel dyrket i Danmark

### En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet dip og dyppelse

Samt 2 slags løg og relish

### Byg din egen pulled pork burger kr. 115

Langtidssimret gris med sprøde svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremet kål samt andre hjemmesyltede sager

### Delle og kartofflen kr. 105

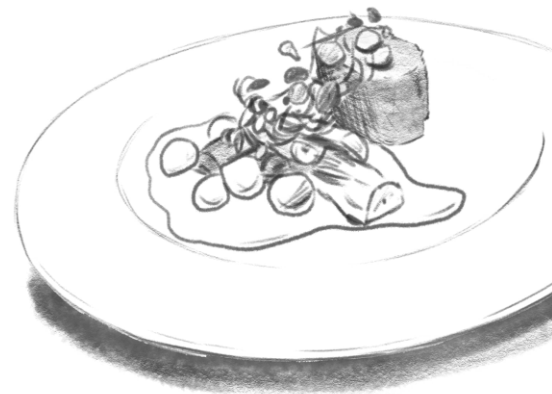
Frikadunser af økologisk grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

### Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Cremet – Klar – Pureret – Fugl – Fisk – Kød Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Bryllupskage Sinatur



Pris er fra kr. 75 pr. person

## Smag

Hvid chokolade og rabarbermousse, rabarberindlæg og mandelbund

Mørk chokolademousse, hindbærmousse og kagebund

Mørk chokolademousse, solbærmousse og chokoladebund

Rå creme/vaniljemousse, æbleindlæg og hasselnøddebund

## Overtræk

Kakaospray 10 kr. pr. pers

Råhvid marcipan 15 kr. pr. pers

Chokolade glaze 15 kr. pr. pers

Chokolade brud 10 kr. pr. pers

## Pynt

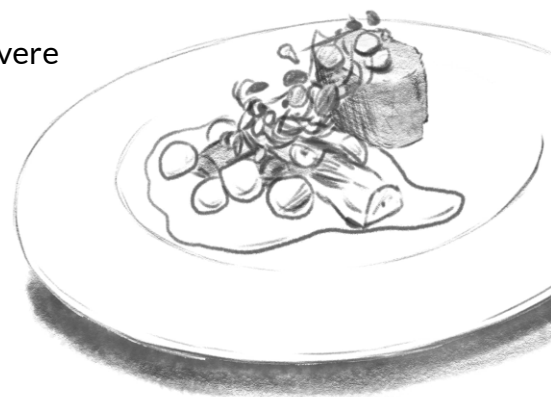
Friske blomster 10 kr. pr. stk

Marcipan roser 20 kr. pr. stk.

Chokoladeblomster 50 kr. pr. stk. (store)

Frisk frugt efter sæson 10 kr. pr. person

Figur – Brudepar til toppen af kagen er I velkommen til selv at levere



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE